








# Plan de menus du 15. au 21. juin 2026

Yverdon

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Boulettes de champignons véganes</b> avec sauce aux champignons, purée de pommes de terre et carottes aux oignons</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Halloumi grillé</b> avec orecchiettes estivales, tomates cerises braisées et ajvar</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Potée de lentilles à la marocaine</b> Pain pita et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Risotto d'orge estival</b> avec fromage de montagne bio, épinards, pleurotes du panicaud grillés et salade de concombres</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Curry Penang</b> avec émincé végane, riz jasmin bio et légumes sautés au wok</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Farfalles à la caponata</b> avec aubergines, tomates, poivrons, courgettes, câpres et salade du marché</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Pad Kra Pao thaï</b> Viande hachée avec basilic thaï et sauce soja, riz jasmin bio et edamames-haricots mungo</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Slow Cooked Beef Brisket</b> avec sauce BBQ, pain de maïs et salade coleslaw</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Émincé de porc</b> avec sauce moutarde à l'ancienne, röstis et brocoli aux amandes</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Filet mignon d'agneau poêlé</b> avec sauce Café de Paris, tagliatelles et légumes méditerranéens au four</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Soupe finlandaise au saumon</b> et au citron avec pommes de terre, carottes, aneth, baguette croustillante aux fines herbes et salade du</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Veau Pojarski</b> avec sauce au poivre, schupfnudeln et petits pois aux oignons</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>Maccheroni alla carbonara</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Maccheroni alla carbonara</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Maccheroni alla carbonara</b></p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Crispy chicken</b> dans son panier avec pommes frites bio et sauce curry</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Saucisse au fromage</b> Verrine de moutarde et accompagnements au choix</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-bleu aux fines herbes 200g</b> avec jambon et Cantadou, verrine de ketchup et accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Italian burger</b> Viande de bœuf, tomates, roquette, mozzarella, pignons de pin et accompagnements au choix</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Aujourd'hui, c'est la journée des brochettes.</b> Découvrez un grand choix de brochettes variées!</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Escalope de veau panée</b> croustillante et dorée Sauce aux airelles et citron Accompagnements au choix</p> <p><b>19.95</b></p>
 <p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>	<p><b>Les classiques du jour</b> Saucisse à rôtir traditionnelle Olma avec sauce aux oignons et escalope de porc panée</p>

# Plan de menus du 15. au 21. juin 2026

Yverdon

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
 <p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Poisson grillé</b> Spécialités de poisson grillé, renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>
 <p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>	<p><b>Module de découpe</b> Spécialités de viande renouvelées chaque jour! Accompagnements au choix</p>